

**DAL
UAN**

MENÚ DEGUSTACIÓN

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Pan y aceite AOVE
Pluma en el tintero y mantequilla de trufa
Tosta de farinetes con la matanza
Foie, cecina, arrope

LA OSTRA

Ostra vegetal
Guisantes, limón y sorbete de ostra

EL TOMATE Y LOS SALAZONES

Tomate con albahaca
Cecina media curación, sardina ahumada
Tomate flambeado, queso tierno de cabra y mojama

LA CAZA Y LAS VERDURAS

Ciervo, colatura y helado de tártara
Verduras de temporada, salsa Gloucester de capuchinas
Perdiz en escabeche y consomé de perdiz

LA TRUFA

Ravioli de gallo de corral con trufa y crema

LA COSTA Y LA MONTAÑA

Pescado de costa, bullabesa y rouille
Bacalao, tomate, tocino, patatas y pulpo a la brasa

CORDERO DE MORELLA

Cordero en texturas con calabaza, naranja y anís

LOS CÍTRICOS Y HIERBAS AROMÁTICAS

La idea de un pastel de limón, merengue fino acidulado, sorbete de tomillo

POSTRE

Brioche y vainilla

PASTAS TÍPICAS PARA EL CAFÉ

PRECIO: 45€

Bodega no incluida